Serie III, Vol. III. Udine, lunedì 8 novembre 1880. Num. 46.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

RIORDINAMENTO DELLE RAPPRESENTANZE AGRARIE
NELLA PROVINCIA DI UDINE.

La seconda adunanza che, come già annunciammo (*Bullett.* pag. 345), era indetta pel 6 novembre corrente presso la Prefettura, onde versare sul riordinamento dei Comizi agrari e sulla istituzione di una vera e forte rappresentanza dell' agricoltura nella nostra provincia, fu abbastanza numerosa, e si può credere che i risultati di essa potranno molto ajutare la realizzazione delle buone ed utili idee per cui venne convocata.

Oltre i preposti dell'Associazione agraria Friulana e quelli della massima parte dei nostri più e meno vivi Comizi agrari distrettuali, v' intervennero dai distretti parecchie altre persone, ben note e distinte per affetto sincero al paese e che perciò avevano volentieri accettato e tenuto l' invito.

La riunione si tenne nell' aula del Consiglio provinciale e fu presieduta dal r. Prefetto comm. Mussi, il quale nell'aprire la seduta, con eloquente ed opportunissimo discorso dimostrò la grande importanza dell'oggetto a trattarsi e l'assoluto bisogno di provvedere affinchè la proposta ricostituzione dei nostri Comizi agrari non tardi ad essere un fatto compiuto.

Intorno al quale provvedimento, sulle ragioni e sui modi di attuarlo il segretario dell'Associazione agraria Friulana lesse poscia una particolareggiata memoria, le cui conclusioni, discusse e in qualche punto modificate dall' assemblea, vennero adottate negli articoli che qui di seguito riferiamo:

1. Col 1° gennaio 1881, i Comizi agrari distrettuali già istituiti nella provincia di Udine a norma del reale decreto 23 dicembre 1866 s'intenderanno sciolti, e verranno in loro vece costituiti sei altri Comizi circondariali nelle sedi e pei territorî qui rispettivamente assegnati, cioè:

a) Cividale, coi 22 comuni compresi nei distretti di Cividale e S. Pietro al Natisone (popolazione complessiva secondo il censimento ufficiale a 31 dicembre 1871 (ab. 52,642);

b) Palmanova, coi 19 comuni compresi nei distretti di Palmanova e Latisana (ab. 42,728);

c) Pordenone, coi 29 comuni compresi nei distretti di Pordenone, Sacile e S. Vito al Tagliamento (ab. 103,982);

d) Spilimbergo, coi 23 comuni compresi nei distretti di Spilimbergo e Maniago (ab. 54,157);

e) Tolmezzo, coi 35 comuni compresi nei distretti di Tolmezzo, Ampezzo e Moggio (ab. 56,246);

f) Udine, coi 51 comuni compresi nei distretti di Udine, Codroipo, S. Daniele, Gemona e Tarcento (ab. 171,831).

2. I fondi e tutte le altre attività possedute dai Comizi distrettuali come sopra disciolti passeranno, col termine suddetto, in proprietà del nuovo e rispettivo Comizio circondariale.

3. I nuovi Comizi circondariali si costituiranno secondo le norme prescritte dal reale decreto 23 dicembre 1866 e modificate coll'altro reale decreto 22 giugno 1879.

4. L'Associazione agraria Friulana, già legalmente costituita e riconosciuta col reale decreto 19 gennaio 1873 quale istituto di pubblica utilità, funzionerà pure pel Comizio circondariale di Udine.

5. Giusta l'articolo 2 del succitato reale decreto 23 dicembre 1866 e successive modificazioni, siccome " i Comizi possono eziandio, pur conservando ordinamento autonomo ed amministrazione distinta, costituirsi in consorzio per una provincia o per un gruppo qualunque di circondari „ — i suddetti Comizi circon-

dariali e l'Associazione agraria della provincia di Udine, ferma la riserva così menzionata, s'intenderanno col 1° gennaio 1881 uniti in consorzio, accettando le condizioni dagli statuti dell'Associazione stessa per tale caso già espressamente indicate.

6. Il Consorzio avrà sede presso l'Associazione agraria suddetta; sarà diretto e amministrato dalla rappresentanza dell'Associazione, e dai rispettivi presidenti od altri speciali delegati dei suddetti Comizi.

7. A titolo d'incoraggiamento e sino a che il Comizio circondariale non abbia sufficienti rendite proprie, l'Associazione agraria Friulana cederà in di lui favore un terzo dei contributi ordinari che le verranno offerti dai soci Comuni compresi nel circondario del Comizio stesso.

8. Il Consorzio terrà ogni anno un'adunanza generale, in cui verranno trattati argomenti d'interesse agrario specialmente relativi alle condizioni economico-agrarie della provincia.

Tali adunanze saranno pubbliche e vi verranno particolarmente invitati tutti i Soci contribuenti sia ch'essi appartengano alla Associazione provinciale od ai Comizi.

9. I rappresentanti dell'Associazione agraria Friulana e dei Comizi agrari distrettuali e tutti quelli che aderiranno alla presente proposta moralmente s'impegnano di favorire e sellecitare la formazione dei nuovi Comizi circondariali e la unione di questi nel divisato Consorzio agrario provinciale.

IL PANE, LA POLENTA E LA PELLAGRA

Nel volume n. 18 degli " Annali del Ministero di agricoltura, „ 1879, portante il titolo *La pellagra in Italia*, si ripete giustamente che la causa speciale della pellagra è lungi dall'essere conosciuta e che due sono le sorta opinioni predominanti in proposito.

Secondo l'una di esse, il mais ammorbato, o per alterazione chimica, o per infezione crittogamica, sarebbe la cagione di questo morbo così grave e così esteso fra i nostri contadini.

Secondo l'altra sorta di opinioni, la pellagra sarebbe cagionata da insufficiente potere alimentare del granoturco, o per la sproporzione fra le sostanze idrocarbonate e quelle azotate che esso contiene, o per deficienza di certi principii minerali, o per difficile digestibilità.

Forse per la cura farmaceutica del morbo occorrerà che si scopra quale delle due serie di opinioni sia la vera, il qual resultato è lungi dall'essere conseguito.

Ma, per ciò che spetta alla medicina sociale, sono sufficienti sia le deduzioni tratte dalla teoria del granone ammorbato, che quelle derivanti dalla teoria dell'alimentazione insufficiente.

Tutti sono d'accordo che, migliorando le condizioni igieniche in generale, e in special modo l'alimentazione del contadino, la pellagra scompare.

Le difficoltà e i dispareri si presentano quando si tratta del modo di introdurre questi miglioramenti.

Più volte ebbi occasione di dichiarare che il più efficace modo di migliorare la nutrizione del contadino consisterebbe nel sostituire col pane di frumento una buona parte della comune polenta. Tanto meglio se si potesse al pane aggiungere un poco di vino, di carne e di latte, se si riuscisse a far diminuire il prezzo del sal comune, in modo che questa sostanza importantissima fosse usata dal contadino con meno avara misura e se si migliorassero le abitazioni rurali.

Ma la base più conveniente dell'alimentazione delle classi non agiate nella maggior parte d'Europa è il pane e, se questo non si usa o si misura scarsamente, viene, presso di noi, sostituito, pur troppo, con polenta di granoturco o di altri grani di peggiore qualità.

Un egregio professore di agricoltura mi diceva, appunto in questi giorni, essere tradizione fra i vecchi contadini del trevigiano che, prima dell'introduzione del mais, si usava spesso far uso di polenta di miglio o di panico.

Una simile usanza vige ancora al presente in alcuni luoghi della Francia; però va sempre più restringendosi.

L'uso del miglio, invece del granoturco, non è certo preferibile; ma nella pratica talora è meno disastroso, perchè si osserva, in Francia e in altri paesi, che, se il contadino fa uso del primo, vi associa per lo più altre materie alimentari più nutritive, mentre se ha granoturco, questo costituisce quasi affatto da solo la massa del cibo di cui si nutre.

Alla sostituzione del pane a tutta o a gran parte della polenta si oppongono molte difficoltà e prima di tutte quella di dover vincere abitudini inveterate; ma è facile osservare che i nostri giovani contadini che sono ascritti alla milizia, poco per volta, si avvezzano all'uso del pane e, se alcuni di essi da principio provano una sensazione molesta, una fame falsa, per la minore dilatazione del ventricolo, col tempo si trovano più soddisfatti del pane che della polenta.

Fra le difficoltà che si affacciano per la sostituzione anche parziale della polenta col pane vi ha ancora la differenza nel prezzo delle due sorta di alimento; ma essa è meno grande di quello che si crede, poichè non si tratta di fare la sostituzione di pane o polenta a peso uguale, l'equivalente alimentare del frumento essendo minore di quello del granoturco.

Del resto le classi agiate o coll'accrescere i salari, o coll'attendere con maggior capitale di assiduità ed intelligenza all'agricoltura, o in altri modi, devono preoccuparsi fortemente di migliorare le condizioni dei contadini per evitare l'accrescersi delle imposte, colle quali le amministrazioni pubbliche soccorrono i pellagrosi più gravemente affetti e per evitare disastrose e non improbabili future crisi sociali.

Un'altra difficoltà che si incontrerebbe in Friuli e in altre provincie per la sostituzione del pane alla polenta è la mancanza o la scarsità di mezzi per fabbricare il primo. Nelle case dei contadini mancano gli arnesi più necessari all'uopo e, sopratutto nelle nostre case coloniche, mancano perfino i forni da cuocere il pane.

Ma neppure questa difficoltà deve arrestarci. Un benemerito parroco lombardo in questi giorni sta facendo efficace propaganda di forni sociali o cooperativi e, da noi si potrebbe fare altrettanto qualora, se non tutti i proprietari di case coloniche, almeno i principali fra essi, volessero far costruire forni, uno dei quali sarebbe sufficiente per parecchie famiglie, siccome si usa in generale nell'alto Piemonte.

Questa parte d'Italia, in generale, non è più fertile, per terreno e per clima, di quanto sia il Friuli, eppure colà una casa colonica di un podere di pochi ettari è raro che manchi del forno per il pane. Colà si fabbrica dai contadini per lo più un pane misto di segala e di frumento; colà il pane non si fabbrica sempre con tutte le regole dell'arte e neppure si mangia sempre fresco, ma per lo più si fabbrica ogni dieci o quindici giorni; cosicchè quasi tutto l'anno si mangia stantio, e talora anche un poco ammuffito. Colà si mangia pure molta polenta; ma non vi ha alcun contadino che tralasci neanche un giorno solo dell'anno di mangiar pane. Ebbene, colà la pellagra è assai meno estesa che non in Friuli.

E' per non uscire da questa regione, parmi sarebbe interessante il fare più esatte statistiche comparative di quanto si sia potuto fare in passato, fra il numero dei pellagrosi che si trovano in quel contado friulano in cui si usa il pane in misura meno scarsa (es. Tricesimo), e quello nel quale l'uso del pane è quasi sconosciuto tutto l'anno.

Fui indotto a pubblicare i brevi cenni sopra esposti intorno a uno dei rimedi preventivi contro la pellagra, non perchè soltanto ora lo stimi il principale di essi, ma perchè l'efficacia di tale rimedio è confermata anche da una nota pubblicata dal Faye nei *Comptes rendus de l'Académie des Sciences* (tome XCI, octob. 1880).

La parte più importante di questa nota sarà riprodotta qui sotto. Dichiarò però che, mentre sono d'accordo coll'autore sulla grande utilità e sulla pratica possibilità di far sì che, anche presso i nostri contadini, il pane di frumento prenda, nell'alimento giornaliero, il primo posto, ora improvvidamente occupato dalla polenta di granoturco, non mi lascierei trascinare fino ad aderire a tutte le opinioni dal Faye manifestate a questo riguardo, e tanto meno a quella di bandire la polenta dal novero delle sostanze alimentari dell'uomo.

Ecco la nota del Faye:

« All'epoca della mia dimora nelle Lande, il nutrimento principale dei pastori, dei cercatori di resina e dei contadini in generale, era la *cruchade*, sorta di poltiglia di miglio affatto somigliante alla *polenta*. La *cruchade* è assai gradevole al gusto. I pastori vi aggiungevano un piccolo pezzo di lardo fritto in una piccola padella. Vedete che questo regime alimentare era, press'a poco, lo stesso che

quello dei contadini di una parte d'Italia. Le conseguenze erano eziandio le stesse rispetto alla salute generale, poichè la pellagra allora faceva numerose vittime.

« Si deve egli attribuire la pellagra all'uso del mais? No, giacchè la *cruchade* si fa col miglio. Si deve cercare la cagione in una alterazione qualunque della farina di mais e di miglio? Questo mi sembra poco probabile, poichè la farina avariata, colla quale forse si potrebbe fare un pane tollerabile, non darebbe, sotto forma di poltiglia, che un cibo impossibile ad essere inghiottito.

« Io sono d'opinione che la *cruchade* e la polenta hanno il difetto capitale di non avere subìto una preventiva fermentazione. La digestione è più difficile che quella del pane lievitato; l'assimilazione, per mezzo dei nostri organi, di questa poltiglia è meno completa; di maniera che negli individui, sottoposti d'altronde ad altre cattive condizioni igieniche, può derivarne a lungo andare un'affezione particolare che l'uso abituale del pane lievitato farebbe sparire.

« Infatti le larghe strade e le ferrovie che ora solcano le Lande, ebbero per effetto di far abbandonare la preparazione della *cruchade*. Dopo che il pane l'ha sostituita, la pellagra scomparve. Almeno nel mio viaggio nelle Lande nel 1870 vi trovai ignorata la *cruchade*, e così pure mi parve affatto ignorata la pellagra nei luoghi ove l'aveva vista infierire altra volta. L'introduzione del lievito nella fabbricazione del pane, data da remotissimo tempo. Bisognerebbe introdurre questa riforma nelle vostre campagne e serbare per gli uccelli il miglio e il granoturco „.

G. Nallino.

IL SALE PASTORIZIO

Lettera aperta.

Al dott. Arturo Magrini, Forni Avoltri.

Leggo nei giornali che per tua iniziativa si promuove nel Regno una agitazione legale perchè sia tolto dal commercio il sale pastorizio e ridotto invece sensibilmente di prezzo il sale comune.

La questione può essere riguardata da più lati, e prima di tutto dal lato politico. Di ciò non mi occupo, ma voglio dire poche parole in appoggio alla tua iniziativa dal punto di vista zootecnico.

Tu conosci quanto me l'importanza del cloruro di sodio nell'organismo degli animali domestici, e sembra che ciò sia stato riconosciuto anche dal r. Governo, se pose in commercio il sale pastorizio. Ma questo non corrisponde all'uopo, e ti dico i motivi.

1. Si trova in commercio, oltre il sale pastorizio, anche il sale agrario, il quale si vende allo stesso prezzo di favore. L'agrario serve a concimare i terreni, ma i rivenditori e consumatori confondono non raro l'uno con l'altro, con danno gravissimo della salute del bestiame, contenendo il sale agrario del solfato di ferro ed altre sostanze nocive all'organismo animale;

2. Il sale pastorizio secondo le disposizioni governative dovrebbe essere inquinato con una limitatissima dose di genziana polverizzata, ma ritenuta facile la depurazione di detto sale, si uniscono ora altre sostanze poco convenienti agli animali domestici le quali, pur troppo, come è detto nelle istruzioni ministeriali, servono a *denaturare* il sale stesso. Si osservarono malattie anche gravi per l'uso, forse a dose troppo elevata, del sale pastorizio nei bovini.

3. L'organismo animale abbisogna di cloruro di sodio in permanenza, ma non è determinabile la quantità. I diversi foraggi e le aque contengono variabilissima quantità di cloruro di sodio, perciò non è possibile precisare la quantità di sale occorrente ai singoli animali; è perciò prudentissima pratica, e riconosciuta vantaggiosa, lasciare nella greppia, ove si pone il cibo agli animali, dei grossi pezzi di sale di cucina che gli animali lambiscono a volontà. Ciò non si può fare invece col sale pastorizio, che non è leccato volentieri.

4. La facilitazione accordata dal Governo colla vendita del sale pastorizio, rimane in molti casi illusoria, visto le formalità seccanti alle quali sono esposti i consumatori, e viene poi a cessare il vantaggio per i piccoli proprietari, dovendo aquistare una quantità maggiore ai loro bisogni, quantità che devesi consumare in tempo determinato.

Queste considerazioni credo valgano in favore della tua proposta, e mi sono permesso esporle in lettera al tuo indirizzo, amico carissimo.

Ci sarebbe qualche cosa ancora da aggiungere su questo argomento; ma per i lettori del *Bullettino* verrei a ripetere cose che ebbi già occasione di scrivere in questo stesso giornale nel 1878, e per gli allevatori ripeterei cose già scritte nel mio Almanacco per l'anno 1879.

Tuo affez.
G. B. dott. ROMANO

BIBLIOGRAFIA

L'ALMANACCO PER L'ALLEVATORE DI BESTIAME, DEL DOTT. G. B. ROMANO, ANNO TERZO 1881. UDINE, TIP. G. SEITZ.

Fra i segni dell'instancabile operosità del dott. G. B. Romano nel rendersi utile alla Provincia di cui è il capo veterinario, vi sono pure le sue frequenti pubblicazioni, utilissime sempre, perchè, in forma piana e semplice, diffondono importanti cognizioni zootecniche, ed insegnano a prevenire e curare malattie che più di frequente colpiscono il bestiame in Friuli.

Questo è il terzo Almanacco che mette alle stampe il nostro studioso cultore delle discipline zootecniche; e se nello scorso anno prese a svolgere i *dieci aforismi* che compendiano il migliore sistema di allevamento dei bovini da lavoro, in questo egli tratta svariati argomenti.

Discorre brevemente dell'*antrace* o *carbonchio*, mettendo il lettore alla corrente delle importanti scoperte del Pasteur e del Toussaint, scoperte che portano una rivoluzione nell'essalogia di questi morbi, e per conseguenza nei relativi mezzi di cura e profilatici; tocca del *mal della coscia*, molto comune nel nostro Friuli alpestre e specialmente nei distretti di Spilimbergo e Maniago, ove vi regnò epizootico.

In altro capitolo, scrive raccomandando che si facciano le *conferenze sull'allevamento del bestiame*, come ne diede lodevole esempio il Comizio di Cividale.

Viene poscia a trattare dell' *avvelenamento mercuriale nei bovini* per empiriche cure allo scopo di uccidere i pidocchi. È una utile e pratica istruzione, che nel medesimo tempo prova coi fatti alla mano il danno dell' impiego del mercurio, e suggerisce i mezzi più adatti per la cura della ptiriasi.

In seguito, dopo di aver fatto conoscere al lettore la fondazione in Italia di una *Lega per gli studi zootecnici*, il valente zooiatro lo intrattiene sopra una malattia che risiede nei piedi dei bovini e che dal contado si chiama *forcola*, che è poi la *zoppina lombarda*.

Discorre pur anco di un' altra malattia, che domina nei maiali, e di cui s'ebbero non pochi casi anche in Provincia, intendo dire della *grandine* o *panicatura*. È cosa utile che si conosca la relazione che questo malore ha colla salute dell'uomo, e come non debbasi confondere, come spesse volte avvenne, colla trichina, colla quale non ha di comune che il carattere parassitario.

Argomento palpitante di attualità è quello della così detta *morìa delle galline*, malattia che non fu studiata a fondo se non in questi ultimi anni, e da cui la Provincia nostra ebbe a risentire danni non lievi. Intorno a questa epizoozia, il compilatore dell' Almanacco si diffonde maggiormente, tanto più ch' ebbe occasione di studiarla *de visu* in varie località del medio Friuli.

Ora che i Congressi degli allevatori tendono a sistemarsi, il dott. Romano spende qualche pagina a lamentare l'inconveniente di porre in dimenticanza i quesiti non svolti o rimessi in susseguenti Congressi, come pure di non proporli a tempo affinchè vengano per bene studiati dai relatori, e termina elencando dieci quesiti che, sebbene importanti, non furono ancora discussi.

Gli *appunti storici statistici sulle latterie sociali ad Osoppo* formano un capitolo saggiamente introdotto nell'Almanacco perchè rende consapevoli gli allevatori di un fatto assai poco diffuso, abbenchè di origine antica, e che può servire di esempio ed eccitamento affine di vedere le latterie sociali propagarsi in Friuli.

In questo opuscolo, il zelante Veterinario tratta anche sul tema che fu assai discusso della *lettiera permanente*, facendone conoscere in cosa consiste e quali ne siano i vantaggi; ed ora che i Congressi e le Esposizioni sono all' ordine del giorno, intrattiene il lettore a proposito di un concorso per bovini da ingrasso. È il riassunto di pregiatissimi scritti del dott. Giovanni Raineri, di Piacenza, nel quale si rileva come è generale il difetto dei programmi di concorso, quello di essere troppo vaghi (per modo che l' allevatore, senza sua colpa, manca molte volte di un

indirizzo) e di accordare un termine di tempo troppo breve per la buona riuscita di un programma, come è importantissimo che la guida per il giudizio sul merito debba esser desunta specialmente dal tornaconto.

Termina l'interessante volumetto con i precetti per l'allevatore che sono degli insegnamenti varii di pratiche utilissime, e di cognizioni che servono sempre a vantaggio degli agricoltori.

Tante buone cose si apprendono in questi Almanacchi, ch'essi dovrebbero trovarsi in ogni famiglia agricola, dovrebbero far parte delle biblioteche circolanti dei villaggi, ed entrare fra i libri di premio nelle campagne. I Comizi dovrebbero incaricarsi della loro diffusione.

Con l'aggiunta di pochi centesimi a quelli che si spendono per procurarsi un calendario, con l'indicazione dei mercati della Provincia e contermini, si può comperare un libretto che, oltre a ciò, tratta in modo facile e chiaro soggetti che interessano i possidenti in genere e specialmente i Friulani.

L'agevolezza del prezzo la si deve all'aver rinunciato l'autore a qualunque compenso, e sarà per esso un guiderdone sufficiente allorchè, collo smaltimento di buon numero di copie, potrà convincersi che le sue fatiche vengono dal pubblico apprezzate.

T. Zambelli.

SETE

La sola variante della settimana è un ulteriore peggioramento della situazione, dovuto specialmente al crescente ribasso dell'oro, l'aggio essendo disceso da un mese circa 5 per cento. Tutta questa differenza pesa intieramente sulla seta, articolo d'esportazione, che viene pagato in oro. Abbiamo dunque 3 lire circa di ribasso per differenza d'aggio, poi altre due buone lire per ribasso di prezzo dalla fine settembre ad oggi, totale 5 lire, e, quanto all'aggio, pare che discenderà ancora, se il mondo finanziario troverà pratico il progetto per abolire il corso forzoso.

Le contrattazioni, sia in galette che in sete, sono pressochè nulle nella nostra piazza, ed anche le notizie dalle piazze maggiori sono poco dissimili. La fabbrica però lavora sempre, ma c'è sempre il guaio che l'offerta è superiore alla domanda, quindi l'acquirente è padrone del campo. Non siamo in grado di esporre un listino che sia attendibile, in quanto che le offerte che farebbero gli acquirenti non trovano accoglienze, e ci manca la base per stabilire i veri prezzi odierni. Certamente che non si raggiungono lire 60 nemmeno per le gregge primarie.

Cascami sempre in buonissima vista.

Udine, 7 novembre 1880. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

Anche questa volta, il bel tempo, iniziato domenica scorsa, ha durato poco, e ciò che dura di più è il freddo che ci ha portato, e la pioggia che ci felicita dalle due antimeridiane, e a notte inoltrata scroscia dagli stillicidi e dalle grondaie che sarebbe un piacere a sentirla se non si avesse ancora qualche cosa da raccogliere nei campi, e se avessimo compiuta la semina del frumento.

Se dovessimo credere alle predizioni di Mathieu de la Drôme, intanto che nevica ed agghiaccia nelle regioni settentrionali d'Europa fino al 9, si potrebbe sperare qualche giorno di sosta; ma solamente fino al 9, poichè nella luna nuova che durerà fino al 16, egli ci minaccia pioggie persistenti e generali. Già nella stagione che corre, quantunque autunnale, secondo il lunario, per quasi due mesi ancora, non possiamo aspettarci nulla di buono. L'*istadetta* di S. Martino dei nostri vecchi, è un sogno a cui non accade pensarci. Rassegniamoci dunque a prendere il tempo che verrà.

Intanto noi abbiamo anche il vantaggio di veder scomparire le rape che non si ebbe cura di raccogliere nei giorni passati, ed i pali secchi, che non abbiamo levato dalle viti appena fatta la vendemmia. D'ordinario i ladri campestri fanno le cose loro in fretta; quindi, trattandosi delle rape, sono compatibili se, nell'oscurità della notte, colgono le più grosse, e se coi pali secchi delle viti strappano i getti delle viti che sarebbero da tirarsi a frutto nell'anno venturo. Si adattano, ora che c'è poco di meglio nella campagna, anche a spogliare della pannocchia i lunghi gambi delle saggine (sorgorosso), lasciando questi al coltivatore, affinchè possa rinnovare la chiudenda del cortile e dell'orto, se non gli ha meglio riparati. E nondimeno son questi profitti di seconda categoria, e come il corpo di riserva dopo quelli già incamerati dell'uva e del granoturco.

Si era molto parlato e molti progetti si erano fatti per un codice rurale che valesse a rimediare al grave ostacolo della buona agricoltura, che sono i furti campestri, ma nulla si è fatto mai; e intanto i danneggiati gridano contro i guardiani campestri che non sorvegliano, questi si scusano coi Municipi che non danno corso alle loro denunzie, ed i Municipi coi Pretori che si seccano dei piccoli e inconchiudenti processi inerenti ai furti campestri. Si constaterebbe inoltre che i Pretori in seguito al processo, più o meno accuratamente svolto, trovano di diminuire le multe che fossero state

eventualmente inflitte dai Sindaci e non volute pagare dai contravventori; e quel che è peggio poi il castigo, adeguato o no al danno recato, viene sempre così tardo che passa dimenticato e inosservato e perde l'efficacia dell'esempio. Pel nostro distretto in specialità si aggiunge che la Pretura manca da parecchi mesi del suo titolare, ed il Pretore di Latisana, che viene al bisogno a supplirlo, non ha certo il tempo materiale di occuparsi dell'inezia dei furti campestri. Sia dunque una o l'altra e l'altra ancora di queste cause, il fatto sta che i furti campestri, impuniti se anche scoperti, procedono a gonfie vele, ed il coltivatore che lavora e paga è condannato a sopportare i danni e talvolta anche le beffe.

Voglia il cielo che l'inchiesta agraria che si sta facendo abbia per effetto un provvedimento che assicuri i prodotti della campagna, ed, in aggiunta a questo, si pensi ad alleviare l'agricoltura dai tanti pesi che l'aggravano in tutte, o quasi, le leggi finanziarie, nella procedura giudiziaria e nelle esorbitanti tariffe che vi sono annesse.

Sarebbe prezzo dell'opera passar in rassegna tutti i danni e gli inconvenienti che derivano dalle dette leggi alla nostra agricoltura, se io non reputassi la mia: *vox clamantis in deserto*. Spero che non abbia dimenticato questo gravissimo argomento taluno dei tanti che furono specialmente richiesti di dati e notizie sulle nostre condizioni agrarie, e confido che non l'abbia fatto invano.

Rispondo ora ad un appello che fa nel « Giornale di Udine » di ieri il solerte suo Direttore cav. Valussi, sull'esito della coltivazione della *Soja chinese*, a chi ne avesse fatto esperimento.

Io ne comprai nella scorsa primavera all'orto agro-orticolo 250 grammi per lire 3.00; li seminai in due solchi tra i filari d'un vigneto, senza concimazione, come mi venne indicato, ma non nacque. Una quindicina di giorni più tardi acquistai per lire 5.00, un chilogr. di semente della celebrata soja al negozio Minisini in Mercatovecchio, e la seminai in 12 solchi nello stesso vigneto, e questa nacque tutta e nacque regolarmente. All'epoca della rincalzatura, furono diradate le piantine lasciandone una ogni 50 centimetri. Ma fu in quel torno di tempo colpita dalla siccità che la tenne stazionaria per tutto il mese di luglio. Venute le pioggie in agosto, le piante della soia si mossero e alla raccolta mi diedero 8 chilogr. di granelli, che mi parvero più grossi e più ben nutriti della semente, ma 8 chilogr. in uno spazio che calcolo di 30 centimetri censuari.

Ho provato a farne cuocere una piccola porzione in minestra; nel primo giorno, colla cottura ordinaria, i granelli erano rimasti durissimi e immangiabili; nel secondo erano ancora troppo duri e di un sapore tra quello dei piselli secchi e quello della fava: niente affatto appetitoso. Ne feci tostare un'altra piccola parte come surrogato di caffè; ma, da sola, la soja sostituirebbe male l'indica bevanda. Mi resta a sottoporla a mezza tostatura per vedere se, come viene asserito, abbia il gusto delle mandorle abbrustolite che si usano la quaresima: meschino risultato, come ognun vede.

Ma noi abbiamo subìto varie delusioni colle decantate piante nuove pel nostro paese.

Tra vari soci nostri si fece venire dal Belgio, circa l'anno 1861, delle piantine di luppolo. Si raccolsero e si scrissero all'uopo le norme di una regolare coltivazione. Il risultato, per parte mia, fu di raccogliere da tre lunghi filari molto ben riusciti, due sacchi ripieni di fiori di luppolo, che nessuno dei fabbricatori birrai di Udine volle acquistare, forse perchè troppo pochi e perchè non venivano dall'estero.

Si fece qualche anno dopo un gran magnificare, per le sue qualità nutrienti e lattifere, il *Bromus Schrederii* come foraggio. Anche di questo si tentò la coltivazione, ma non gli si riscontrarono le vantate qualità e non se ne parlò più.

Finalmente il Ministero dell'agricoltura mandò, anni addietro, alla Associazione agraria alcune sementi dell'*Eucaliptus globulus* che è originario dell'Australia, perchè se ne tentasse la coltivazione e l'acclimatazione. Questa è veramente una magnifica pianta, celebrata allora nei giornali per potenza di vegetazione, e più particolarmente per la virtù delle aromatiche e resinose sue foglie, che gli Inglesi al Capo di Buona Speranza adoperano come febbrifughe in sostituzione al chinino e per altre qualità medicamentose. Ma non vive nel nostro clima, e vorrebbe esser coltivate in serra, se questa si potesse innalzare a misura che cresce la pianta, raggiungendo nel clima d'origine perfino i 100 metri di altezza.

Pei due o tre anni di vita che possono avere tra noi, io trassi profitto dalle foglie per farne distillare del rosolio, che riuscì veramente squisito e di un aroma spiccatissimo. Volendo continuare dopo che le piante erano morte, feci venire dalla Riviera di Genova un sacco di foglie di Eucalipto; ma, essendomi giunte appassite e quasi secche, il rosolio non era più quello.

Sperimentiamo pure le piante nuove, ma andiamo adagio nel magnificarle e nel lusingarci dell'utilità d'introdurle fra le nostre coltivazioni.

Bertiolo, 4 novembre 1880. A. Della Savia.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Il cav. Ottavio Facini, presidente della Commissione permanente pel miglioramento della razza bovina in Friuli, ha diretto, a nome della Commissione stessa,

una lettera di ringraziamento ai signori co. R. Cattaneo, A. Pecile e G. Tempo per aver essi disimpegnato così lodevolmente e felicemente il còmpito d'incettare ed importare dalla Svizzera i scelti torelli riproduttori di cui abbiamo altra volta tenuto parola.

∞

Un caso di carbonchio in un bovino si ebbe sabato scorso a Sedegliano.

∞

Il Ministero d'agricoltura ha promesso di fornire i mezzi necessari in denaro e medaglie, purchè alla speciale Esposizione del bestiame in Milano sia unita una sezione riguardante gli animali grassi ed atti allo ingrassamento.

∞

All'Esposizione speciale di frutta ed ortaggi tenutasi in Firenze nello scorso settembre, il torinese stabilimento d'orticoltura del signor Prudente Besson e figlio, sito fuori Porta Susa, ha riportato il primo premio per una collezione di 150 varietà di frutta, rimarchevoli non solo per la loro straordinaria bellezza e bontà, ma eziandio per la loro esatta nomenclatura.

∞

Al tempo della Mostra nazionale di Milano del 1881, vi saranno tre esposizioni orticole, e comprenderanno i fiori, le frutta, gli ortaggi. Due saranno temporanee, della durata di quindici giorni ciascuna; e una terza durerà quanto l'Esposizione nazionale. I programmi sono già bell'e disposti: un regolamento è già approntato. Vi saranno molti premi.

∞

Il raccolto delle barbabietole in Francia, dice l'«Echo Agricole», si preannunzia in tonnellate 400,000; ma a taluno questa cifra pare troppo spinta, e l'opinione generale pende piuttosto verso le 350,000. Pel resto dell'Europa non si è troppo soddisfatti, quantunque è certo che in quest'anno il raccolto supererà quello del 1879.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 1 al 6 novembre 1880.

		Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo	
Frumento	per ettol.	21 50	20.80	—.—
Granoturco nuovo	»	11.80	10.75	—.—
Segala nuova	»	16.35	16.—	—.—
Avena	»	9.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	6.05	5.70	—.—
Miglio	»	24.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	10.05	9.35	—.—
Castagne	»	9.—	8.40	—.—
Riso 1ª qualità	»	49.84	47.84	2.16
» 2ª »	»	41.84	37.84	2.16
Vino di Provincia	»	73.—	58.—	7.50
» di altre provenienze	»	49.50	27.50	7.50
Acquavite	»	80.—	70.—	12.—
Aceto	»	25.—	20.—	7.50
Olio d'oliva 1ª qualità	»	170.80	150.80	7.20
» » 2ª »	»	132.80	112.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	73.23	68.23	6.77
Crusca	per quint.	15.30	15.—	—.40
Fieno	»	5 80	4.30	—.70
Paglia	»	4.50	3.90	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.44	2.24	—.26
» » dolce	»	2.14	1.94	—.26
Carbone forte	»	7.—	6.50	—.60
Coke	»	5.50	4.70	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	70.—	—.—	—.—
» di vacca »	»	60.—	—.—	—.—
» di vitello »	»	82.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo	
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.39	1.09	—.12
» » q. di dietro	»	1.59	1.49	— 11
» di manzo	»	1.59	1.19	—.11
» di vacca	»	1.39	1.09	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.11
» di pecora	»	1.06	—.—	—.01
» di montone	»	1.06	—.—	—.04
» di castrato	»	1.38	1.28	—.04
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.63	1.53	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.15	2.90	—.10
» » molle	»	2.25	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.80	2.70	—.10
» » molle	»	1.90	1.80	—.—
» lodigiano	»	3.90	3.70	—.10
Burro	»	2.42	—.—	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.28	2.03	—.22
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.76	—.66	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.40	—.02
» di granoturco	»	—.21	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.52	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.80	—.73	—.02
» 2ª »	»	—.56	—.48	—.02
Pomi di terra	»	—.08	—.07	—.—
Candele di sego a stampo	»	1.81	—.—	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.60	3.50	—.—
» bresciano	»	3.30	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.15	1.90	—.—
Stoppa	»	1.05	1.—	—.—
Uova	a dozz.	1.08	—.—	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	—.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana da 2 a 6 novembre, Greggie: colli n. 5, chilogr. 385; Trame: colli n. 3, chilogr. 175.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.	
		da	a	da	a	da	a
Novembre	1	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	2	94.50	94.75	21.66	21.70	232.—	232.50
»	3	94.35	94.50	21.60	21.65	231.—	232.—
»	4	94.15	94.30	21.56	21.60	231 —	231.50
»	5	94.35	94.50	21.35	21.45	230.—	230.25
»	6	93.—	93.60	21.35	21.40	228.50	230.—

Trieste.		Rendita It. in oro		Da 20 fr. in BN.		Londra	
		da	a	da	a	da	a
Novembre	1	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	2	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	3	85 90	—.—	9.35	—.—	117.35	—.—
»	4	86.—	—.—	9.36	—.—	117.40	—.—
»	5	86.25	—.—	9.35 1/2	—.—	117.25	—.—
»	6	85.80	—.—	9.35 1/2	—.—	117.15	—.—

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.